ZOJIRUSHI

真空内釜圧力IH炊飯ジャー

極(きわ)め炊き　家庭用

取扱説明書
お料理ノート

型名 NP-AT10/AT18 型

1.0Lサイズ　1.8Lサイズ

●このたびは、お買い上げいただき、まことにありがとうございました。

●取扱説明書をよくお読みのうえ、正しくお使いください。お読みになったあとは、大切に保存してください。

保証書つき

もくじ

お使いになるまえに

安全上のご注意 3
各部のなまえと扱い方 6
米のお話 8
おいしく炊いて・おいしく保温 9

使い方

ご飯の炊き方
　基本的な炊き方 10
　無洗米の炊き方 12
　メニュー 13
　炊き方メモ 14
タイマー予約炊飯 16
発芽コースについて 18
おやすみ保温 22
音の切りかえ方 22
時刻の合わせ方 23

お料理ノート

お料理メモ　胚芽精米のご飯 24
麦まぜご飯　みそかつ丼 25
ちらしずし　五目ご飯 26
七草がゆ　山菜おこわ 27
分づき米ご飯　玄米の炊きこみご飯 28
玄米活性トッピングアラカルト　スタミナキムチまぜご飯 29

お手入れ

お手入れ 30
交換部品 31

困ったときに

故障かなと思ったとき 32
こんな表示をしたとき 34
アフターサービス 35
お客様ご相談窓口 35

仕様 35
保証書 裏表紙

圧力炊飯するため PSマーク·SGマーク取得

PSマーク

経済産業省が定めた「消費生活用製品安全法」の家庭用の圧力なべおよび圧力がまの安全基準に適合していることを示します。

SGマーク

製品安全協会が定めた認定基準に合格したことを示し、万一製品の欠陥による人身事故が生じた場合、賠償措置がとられます。

対人賠償責任保険付
製品安全協会

お使いになるまえに

安全上のご注意　必ずお守りください

●ここに表した注意事項は、あなたや他の人々への危害や損害を未然に防止するためのものです。
●いずれも安全に関する重要な内容ですので、必ずお守りください。

警告　取り扱いを誤った場合、死亡または重傷※1を負うことが、想定される内容を表します。

注意　取り扱いを誤った場合、傷害※2または物的損害※3の発生が、想定される内容を表します。

※1 重傷とは、失明、けが、やけど（高温・低温）、感電、骨折、中毒などで、後遺症が残るものおよび治療に入院・長期の通院を要するものをさします。

※2 傷害とは、治療に入院・長期の通院を要さないけがややけど、感電などをさします。

注意　△記号は、警告・注意を促す内容があることを告げるものです。具体的な注意内容は図の中や近くに文章や絵で表します。

禁止　⃠記号は、禁止の行為であることを告げるものです。具体的な禁止内容は図の中や近くに文章や絵で表します。

指示　●記号は、行為を強制したり指示したりする内容を告げるものです。具体的な指示内容は図の中や近くに文章や絵で表します。

※3 物的損害とは、家屋・家財および家畜・ペットなどにかかわる拡大損害をさします。

警　告

分解禁止
改造はしない。また、修理技術者以外の人は、分解したり修理をしない
火災・感電・けがの原因になります。修理はお買い上げの販売店または弊社のお客様ご相談窓口にご相談ください。

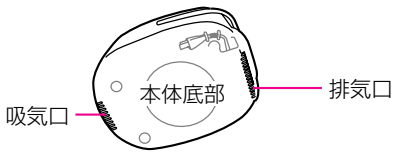
水ぬれ禁止
水につけたり、水をかけたりしない 本体内部にも水を入れない
ショート・感電の恐れがあります。

ぬれ手禁止
ぬれた手で差込みプラグを抜き差ししない
感電やけがをすることがあります。

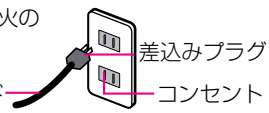
接触禁止
蒸気口に手を触れない
やけどをすることがあります。特に乳幼児にはさわらせないようご注意ください。

禁止
子供だけで使わせたり幼児の手の届くところで使わない
やけど・感電・けがをする恐れがあります。

禁止
吸・排気口やすき間にピンや針金および金属物などの異物を入れない
感電や異常動作してけがをすることがあります。



禁止
電源コードや差込みプラグが傷んでいたり、コンセントの差し込みがゆるいときは使用しない
感電・ショート・発火の原因になります。



禁止
電源コードを傷つけない
無理に曲げたり、引っ張ったり、ねじったり、たばねたり、高温部に近づけたり、重いものをのせたり、挟み込んだり、加工したりすると電源コードが破損し、火災・感電の原因になります。

禁止
炊飯中は絶対に外ぶたを開けたり移動させない
やけどをする恐れがあります。

禁止
交流100V以外では使用しない
火災・感電の原因になります。

必ず実施
定格15A以上のコンセントを単独で使う
他の器具と併用すると分岐コンセント部が異常発熱して発火することがあります。

必ず実施
差込みプラグはコンセントの奥までしっかり差し込む
感電・ショート・発煙・発火の原因になります。

必ず実施
差込みプラグの刃（プラグの先端）および刃の根元にほこりが付着している場合は、よくふく
火災の原因になります。

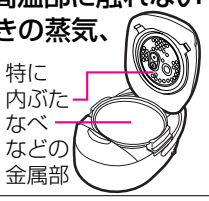
●お買い上げの製品と本書に記載したイラストは異なることがあります。

安全上のご注意　必ずお守りください

⚠ 注　意

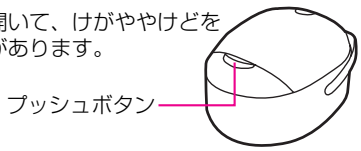
接触禁止

使用中や使用直後は、高温部に触れない
また外ぶたを開けるときの蒸気、ご飯をほぐすときには手がなべなどに当たらないように注意する
やけどの原因になります。



接触禁止

本体を持ち運ぶときは、プッシュボタンに触れない
外ぶたが開いて、けがややけどをすることがあります。



禁 止

なべとっ手を持って、製品の持ち運びをしない
外ぶたがはずれて、けがややけどをすることがあります。

禁 止

専用なべ以外は使用しない
なべが過熱したり、異常動作の原因になります。

禁 止

水のかかるところや、火気の近くでは使用しない
感電・漏電や変形の原因になります。

禁 止

不安定な場所や熱に弱い敷物の上では使用しない
火災の原因となります。

禁 止

壁や家具の近くで使わない
キッチン用収納棚などで使うときは、中に蒸気がこもらないようにする
蒸気または熱で壁や家具を傷め、変色、変形の原因になります。

プラグを抜く

使用時以外は、差込みプラグをコンセントから抜く
けがややけど、絶縁劣化による感電・漏電火災の原因になります。

必ず実施

差込みプラグを抜くときは、電源コードを持たずに必ず先端の差込みプラグを持って引き抜く
感電やショートして発火することがあります。

必ず実施

電源コードを巻き取るときは差込みプラグを持って行う
差込みプラグが当たって、けがをすることがあります。

必ず実施

お手入れは冷えてから行う
高温部に触れ、やけどの恐れがあります。

医師に相談

心臓用ペースメーカーをお使いの方は、本製品のご使用にあたって医師とよくご相談ください
本製品の動作がペースメーカーに影響を与えることがあります。

お願い

■ 磁気に弱いものを近づけない
テレビ・ラジオなどは、雑音の入る恐れがあります。
キャッシュカード・自動改札用定期券・カセットテープなどは、記憶が消える恐れがあります。

■ 吸・排気口をふさいだり、水をかけたりしない
また水分を含んだものの上に置かない
感電や故障の原因になります。

■ 本体（特に蒸気口）には、ふきんなどをかけない
本体や外ぶたの変形、変色の原因になります。

■ やけどに注意する
なべとっ手が熱くなる場合があります。

お願い

■ 蒸しものなど炊飯・保温以外の用途に使用しない

蒸気口などの詰まる原因になります。

■ なべに、キズのつくような器具を入れない

なべにキズがついたり、うまく炊けない原因になります。

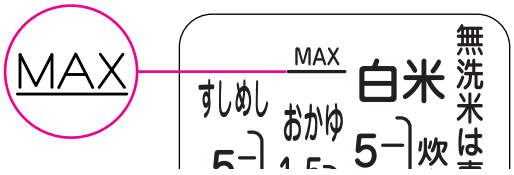
■ 豆類を主に使った料理はしない

故障の原因になります。

■ 炊飯専用のため、他の用途に絶対に使用しない

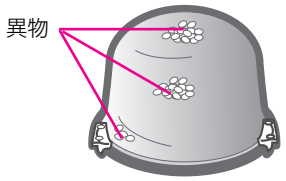
- 分量の増える煮豆などの料理
- 急激に泡の出る重そうなどを使う料理
- のり状になるカレーやシチューのルーなどの料理
- 多量の油を入れる料理

■ なべの3分の2（なべに表示しているMAXの線）以上に水を入れて炊飯しない



■ 本体庫内やなべに異物（ご飯粒や米粒など）がついたまま使用しない

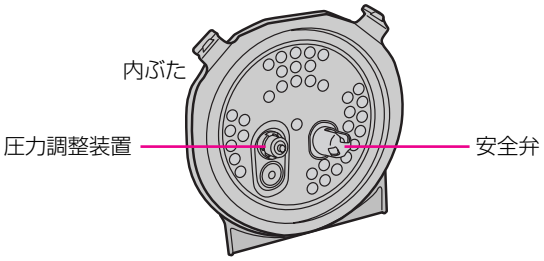
うまく炊けない原因になります。



■ 圧力調整装置や安全弁が目詰まりした状態で使用しない

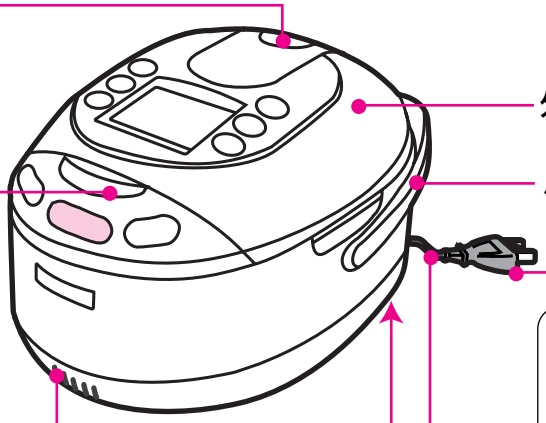
圧力調整装置や安全弁にご飯粒が付着したり目詰まりしているときは、きれいに取り除いてください。

圧力調整装置は分解しないでください。



各部のなまえと扱い方

本体



蒸気口
- 炊飯時に蒸気が出て高温になるので注意してください。
→ P30

プッシュボタン
外ぶたを開けるときに押す
- 圧力式で密閉度を上げて炊くために開くまで少し時間がかかることがあります。

吸気口（本体底面）

排気口（本体裏側）

外ぶた

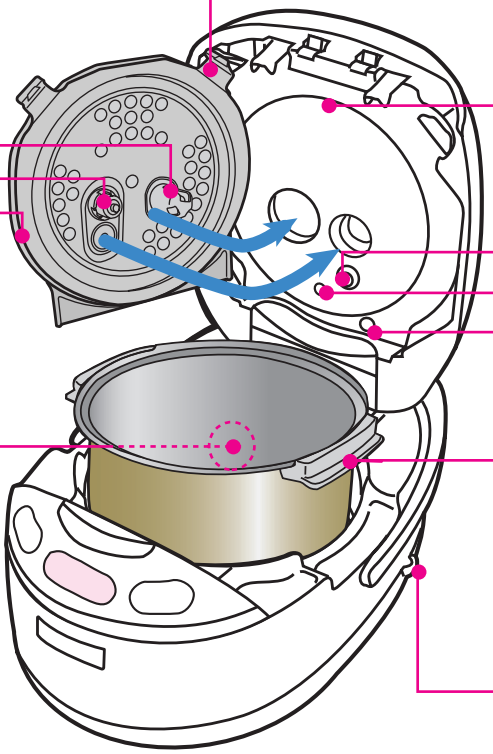
ハンドル
持ち運びのときに使う

差込みプラグ

電源コード

出し方
差込みプラグを持って引く（赤マーク以上引き出さない）

しまい方
差込みプラグを持って、2～3cm引いて戻すと自動的に巻き込む



内ぶた

内ぶたとっ手（左右2ヵ所）
内ぶたの取りはずし・取りつけのとき使う
- お手入れ後、内ぶたを必ず取りつけます。

→ P31

安全弁（ボール入り）

圧力調整装置

内ぶたパッキン

外ぶたパッキン

安全パッキン

蒸気口

内ぶたセンサー

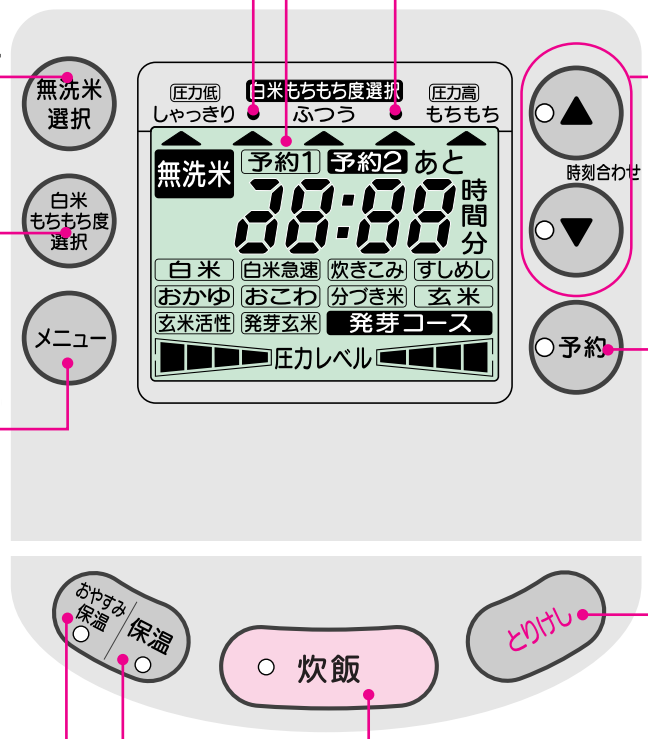
サイドセンサー

なべとっ手（左右2ヵ所）
なべを持ち運ぶときに使う
- 熱くなるときがあるので、やけどに注意してください。

しゃもじ受け取りつけ部
（左右2ヵ所）

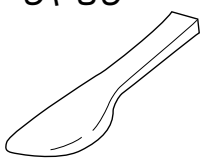
操作部

- キーは確実に押してください。
- 「炊飯」キー、「とりけし」キー中央の（●、▬）は、目の不自由な方に配慮しています。

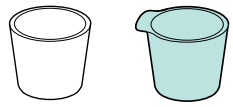


付属品

しゃもじ

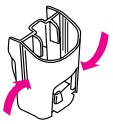


計量カップ



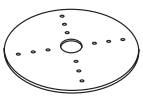
しゃもじ受け

中央（矢印）部分をつまんでひねりながらはずす

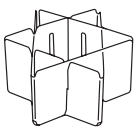


発芽コース用銅板セット（純銅製）

銅板A



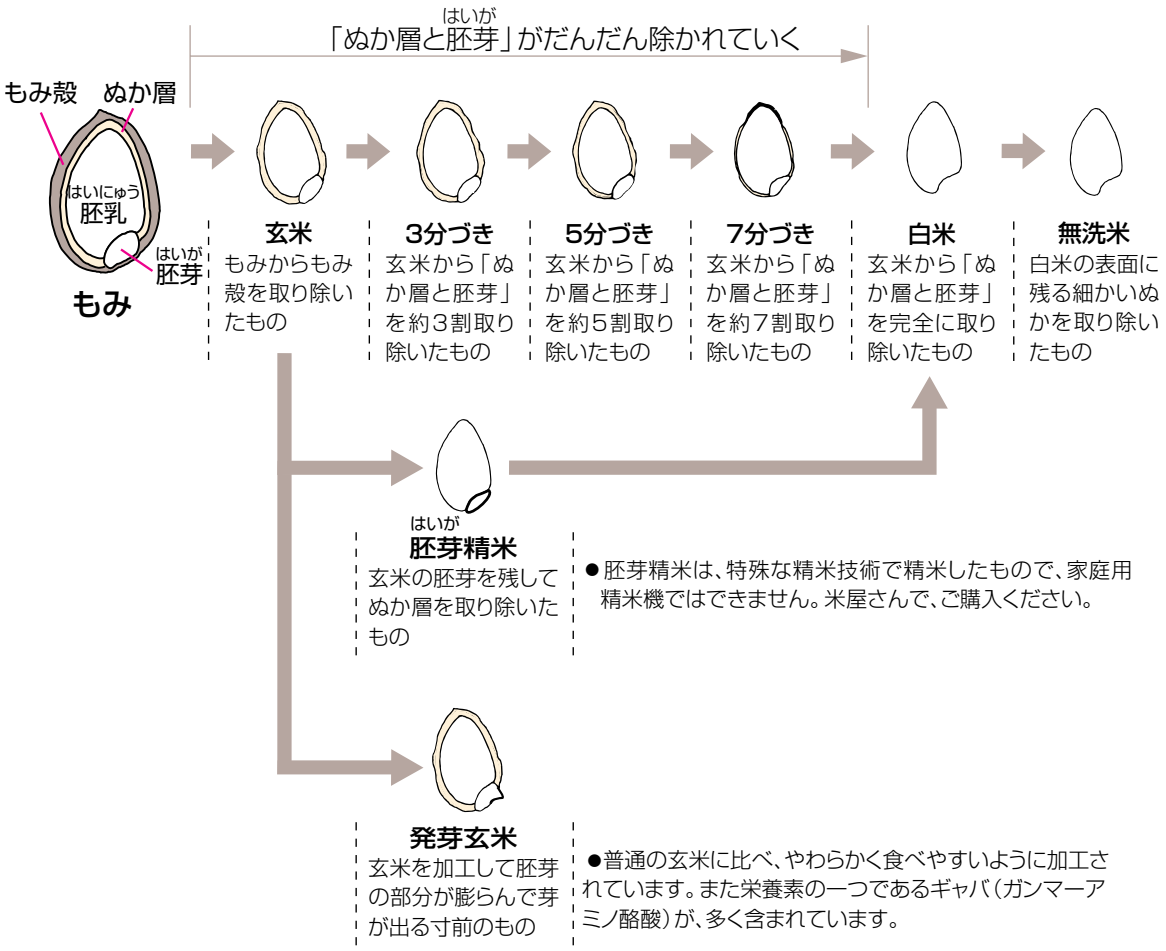
銅板B



米のお話

米の呼び名

●米は精米や加工のしかたにより呼び名がかわります。



発芽玄米について

発芽玄米とは、胚芽の部分が膨らんで芽が出る寸前の米です。
普通の玄米に比べて、やわらかく食べやすくなっています。
またアミノ酸の一種であるギャバ（ガンマーアミノ酪酸）が特に多く含まれています。

おいしく炊いて・おいしく保温

おいしく炊く

米を正しく計る

必ず付属の計量カップすりきりで計ります。計量米びつや市販のカップ（200mL）では、差が出ます。

手早く洗う

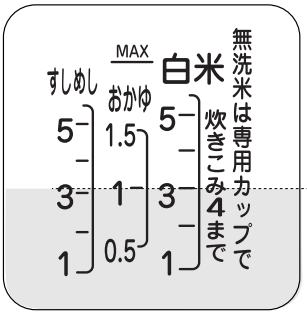
1回目は、たっぷりの水で手早く洗って、水をすぐに捨てます。このあと、4～5回水をかえ、ぬか分をよく洗い流します。

正しく水加減をする

米の種類	水加減
軟質米 胚芽精米	水位目盛どおり
新米	水位目盛より少なめ
古米 硬質米	水位目盛より少し多め※

※「水位目盛より少し多め」で炊くときは、ふきこぼれ防止のために、「ややもちもち」メニューで炊いてください。

例：白米・無洗米とも3カップのとき



水位目盛の**白米**「3」まで水を入れる

●例の水位目盛は1.0Lサイズ

アルカリ度の強い水を使わない

黄変したり、べたついたご飯になります。

炊き上がったら、すぐにほぐす

余分な水分が逃げて、ふっくらおいしくなります。

おいしく保温

12時間以上の保温をするときは「おやすみ保温」にする

ご飯の乾燥・いやなにおい・変色を防ぐために、このような保温はしない

・ご飯のつぎたし
・冷えたご飯からの保温
・白米以外（炊きこみ・おこわなど）
・コロッケ・みそ汁などご飯以外のもの
・12時間（おやすみ保温では24時間）以上
・しゃもじを入れたまま
・差込みプラグを抜いた状態での放置

少量のご飯は、なべ中央に盛る

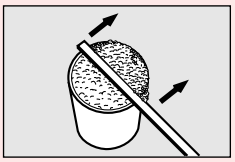
ご飯が少量のとき乾燥をやわらげるために、なべ中央に盛ります。

ご飯の炊き方

基本的な炊き方

1 付属の計量カップで米を計る

白米用の計量カップ（180mL）すりきり1杯ずつ



2 米を洗って、水加減をする

●水にひたさなくてもすぐに炊けます。ひたしておくと、少しやわらかめに炊き上がります。

水平な所で、メニューに合ったなべの水位目盛に合わせる
米を平らにならす

3 なべを本体に入れて外ぶたを閉め、差込みプラグを差し込む

なべ外側や本体庫内の水分や異物をふき取り、なべとっ手を本体凹部に合わせて入れる

●外ぶたを勢いよく閉めると、圧力式の密封性のため、きっちり閉まらないことがあります。

●なべまたは内ぶたをセットせずに「炊飯」キーを押すと、ブザーが鳴り、「**H04**」または「**H10**」のエラー表示が出ます。

4 白米 もちもち度 選択 または メニュー で、メニューを選ぶ

●**記憶メニュー**：白米・分づき米・玄米・玄米活性・発芽玄米は、次にメニューを選びなおすまで記憶されます。

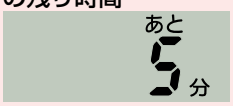
●**白米急速**：白米を早く炊きたいときに選びます。少しかために炊き上がることがあります。

5 ○ 炊飯 を押す

炊飯ランプ（● 炊飯）が点灯し、炊飯開始のメロディー（ブザー）が鳴る

むらしになると、炊き上がりまでの残り時間を表示する

炊き上がりまでの残り時間



6 炊き上がりのメロディー(ブザー)が鳴ったらすぐにご飯をほぐす

炊き上がると自動的に保温に移り、保温ランプ（おやすみ保温 / 保温）が点灯し、1時間単位で保温経過時間を表示する

保温経過時間

●一度保温を取り消して、再び保温にすると「**0時間**」の表示に戻ります。

すぐにほぐして余分な水分を逃がし、ご飯のかたまり･べたつきをおさえる

7 使用後は「とりけし」を押し、差込みプラグを抜く

炊き上がりまでの時間の目やす

メニュー		普通の米		無洗米	
		1.0Lサイズ	1.8Lサイズ	1.0Lサイズ	1.8Lサイズ
白米	しゃっきり	31分～34分	32分～42分	35分～40分	35分～43分
	ややしゃっきり	30分～38分	30分～42分	32分～42分	32分～42分
	ふつう	40分～48分	38分～48分	42分～50分	42分～54分
	ややもちもち	50分～56分	50分～58分	50分～1時間	52分～1時間
	もちもち	47分～55分	51分～55分	49分～54分	50分～1時間
白米急速		18分～29分	18分～30分	21分～36分	21分～38分
炊きこみ（予熱含む）		54分～1時間2分	52分～1時間2分	58分～1時間6分	58分～1時間8分
すしめし		38分～46分	38分～46分	42分～46分	40分～50分
おかゆ		57分～1時間2分	54分～1時間8分	50分～1時間2分	54分～1時間8分
おこわ		35分～42分	36分～42分	35分～42分	36分～42分
分づき米		50分～56分	52分～1時間	－	－
玄米		58分～1時間8分	58分～1時間12分	－	－
玄米活性		3時間12分～3時間20分	3時間12分～3時間26分	－	－
発芽玄米		46分～52分	46分～52分	－	－

●電圧100V・室温20℃・水温18℃での炊飯を始めてから保温までの時間です。時間は、電圧・室温・季節・水加減などによってかわります。炊きこみの予熱時間は約30分です。

お知らせとお願い

●炊飯中にプッシュボタンを押しても、外ぶたは開きません。外ぶたを開けたり、炊飯を取り消す場合、「とりけし」キーを1秒以上押してください。プッシュボタンが重く感じたら無理に開けず、冷ましてから開けてください。

●炊飯の状態により、炊き上がったご飯の底面がうすく焦げることがあります。

●米をつつみこんで炊くために、ご飯の中央部がややくぼむことがあります。

●連続して炊くときは、本体や外ぶたを人肌程度に冷ましてください。熱いとうまく炊けません。

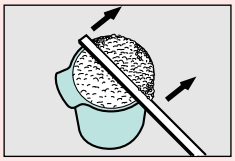
●故障の原因になるため、空炊きはしないでください。

ご飯の炊き方

無洗米の炊き方

1 付属の計量カップで無洗米を計る

無洗米専用の計量カップ（171mL）すりきり1杯ずつ



2 軽く2～3回かき混ぜてから、水加減をする

- 米のデンプン質で水が白くにごっていると焦げの原因になります。焦げが気になるときは、1～2度、水を入れかえてすすぎます。
- 調味料を加えて炊くときは、なべの底からよくかき混ぜます。

3 無洗米選択 を押した後、メニュー で メニューを選ぶ

- 無洗米での分づき米・玄米・玄米活性・発芽玄米・発芽コースは選べません。

4 ○ 炊飯 を押す

無洗米選択

無洗米選択のしかた

1 無洗米選択 を押す

2 表示部に 無洗米 が表示される

3 無洗米選択を完了

無洗米選択の解除

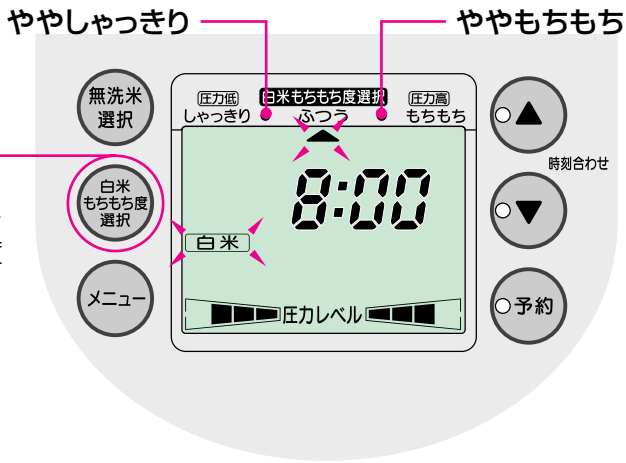
1 無洗米選択 を押す

2 表示部の 無洗米 が消える

3 無洗米選択の解除を完了

メニュー

「白米もちもち度選択」キー

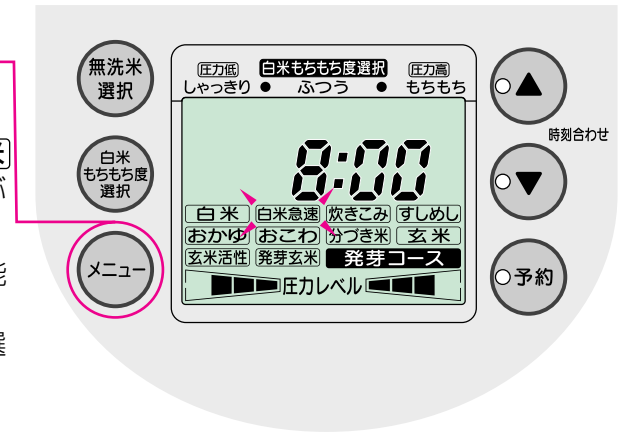


白米もちもち度選択 キー

キーを押すごとに、白米のふつう→ややもちもち→もちもち→しゃっきり→ややしゃっきりを点滅させてもちもち度を選ぶ

- キーを押し続けると、早送りできます。
- 白米メニュー以外では白米もちもち度選択はできません。

「メニュー」キー



メニュー キー

キーを押すごとに、白米 白米急速 炊きこみ すしめし おかゆ おこわ 分づき米 玄米 玄米活性※1 発芽玄米 発芽コース を点滅させて、メニューを選ぶ

- キーを押し続けると、早送りできます。
- 発芽玄米メニューは、発芽玄米を作る機能ではなく、発芽玄米を炊く機能です。
- 発芽玄米を作るときは、発芽コースをお選びください。

※1 **玄米活性メニュー**：玄米を活性化させ栄養価を高める炊き方です。
玄米活性メニューを選ぶと、まず玄米を活性化させます。その後、自動的に通常の玄米炊飯を開始します。玄米を活性化させるために、なべ内の温度を約40℃で2時間維持しますので、炊き上がりまで約3時間～3時間30分かかります。

玄米が活性化することにより、栄養素の一つギャバ（ガンマーアミノ酪酸）※2の量が元の玄米の約1.5倍に増加します。また、通常の玄米炊飯に比べてやわらかく食べやすくなります。

※2 **ギャバ（ガンマーアミノ酪酸）**：アミノ酸の一種で血圧を下げたり、神経を鎮める効果があるといわれています。

ご飯の炊き方

炊き方メモ

◆無洗米をお使いになる場合は→P12「無洗米の炊き方」参照

計量カップの使い方

◆「白米用」計量カップ

普通精白米（うるち米・もち米）・玄米・分づき米・発芽玄米を計量するときに使います。

◆「無洗米専用」計量カップ

無洗米（うるち米・もち米）を計量するときに使います。

白米（もちもち度）

水加減	「白米」の水位目盛に合わせます。
メニュー選択	「白米もちもち度選択」キーでいずれかを選びます。
その他	圧力をかえることでご飯のねばり、弾力性（もちもち）を変化させます。 「ややもちもち」……「ふつう」※より高めの圧力でねばりや弾力性を引き出します。 「もちもち」……「ややもちもち」よりさらに高めの圧力でより強くねばりや弾力性を引き出します。 「ややしゃっきり」……「ふつう」※より低めの圧力でねばりをおさえしゃっきりとしたご飯に炊き上げます。 「しゃっきり」……「ややしゃっきり」よりさらに低めの圧力でよりいっそうしゃっきりとしたご飯に炊き上げます。 ※「ふつう」は白米もちもち度選択の「ふつう」を差します。

白米急速

水加減	「白米」の水位目盛に合わせます。
メニュー選択	「白米急速」を選びます。
その他	かために炊き上がった場合は、ふたを閉めたまま10分程度放置していただくとよりおいしくいただけます。

炊きこみご飯

米	1.0Lサイズは1～4カップ、1.8Lサイズは2～6カップの間で炊きます。
水加減	「白米」の水位目盛に合わせます。
メニュー選択	「炊きこみ」を選びます。
具	具の量は米の質量（重さ）の30～50%が適量です。小さめに切り、米の上に平らにのせて、米と混ぜずに炊きます。
調味料	調味料はだし汁や水などで薄めて米に加え、水加減した後なべの底からよく混ぜます。

すしめし

水加減	「すしめし」の水位目盛に合わせます。
メニュー選択	「すしめし」を選びます。

おかゆ

米	白米以外はうまく炊けません。
水加減	「おかゆ」の水位目盛に合わせます。
メニュー選択	「おかゆ」を選びます。
具	具の量は米の質量（重さ）の30～50%が適量です。小さめに切り、米の上に平らにのせて、米と混ぜずに炊きます。 煮えにくい具はやや少なめにして炊き、また、青菜類はあらかじめゆでるなどし、必ずおかゆが炊き上がってから加えてください。

おこわ

米	洗ってざるにあげ、30分以上水切りします。
水加減	「おこわ」の水位目盛に合わせます。
メニュー選択	「おこわ」を選びます。
具	具の量は米の質量（重さ）の30～50%が適量です。小さめに切り、米の上に平らにのせて、米と混ぜずに炊きます。 煮えにくい具はやや少なめにして炊きます。
調味料	調味料はだし汁や水などで薄めて米に加え、水加減した後、なべの底からよく混ぜます。

分づき米

水加減	「分づき米」の水位目盛に合わせます。
メニュー選択	「分づき米」を選びます。

玄米

水加減	「玄米」の水位目盛に合わせます。
メニュー選択	「玄米」を選びます。

具を加えて炊く場合は1.0Lサイズの場合は1～4カップ、1.8Lサイズの場合は2～6カップの間で炊きます。この場合もメニューは「玄米」を選びます。

玄米活性

米	玄米を使います。
水加減	「玄米」の水位目盛に合わせます。
メニュー選択	「玄米活性」を選びます。

発芽玄米

●発芽コースで作った発芽玄米はP18～20を参照してください。

米	市販の発芽玄米を使います。
水加減	「白米」の水位目盛に合わせます。
メニュー選択	「発芽玄米」を選びます。

なべの水位目盛は、発芽玄米と白米を「1:2」の割合で混ぜ合わせたときを標準としています。
（例）　1カップを炊く場合
　　発芽玄米……1/3カップ
　　白　　米……2/3カップ
※発芽玄米の種類によっては炊き上がりのかたさがかわってきますので、お好みにより一目盛の1/2以内で水加減してください。

タイマー予約炊飯

●食べたい時刻に自動的にご飯を炊き上げます。2つの予約時刻を 予約1 と 予約2 で記憶します。

例：7：30 に炊き上げたいとき

タイマー予約のまえに現在時刻が合っているか確認してください。→ P22

1 ○予約 を押して、予約1 を選ぶ

予約1 に設定されている「6:00」が表示され、時刻表示・時刻合わせランプ・炊飯ランプが点滅する

●もう一度押すと 予約2 の「18:00」が表示されます。

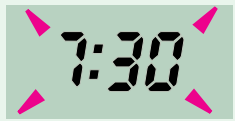
2 白米 もちもち度 選択 または メニュー で、炊きたいメニューを選ぶ

●白米急速・炊きこみ・おこわ・発芽玄米・発芽コースは、タイマー予約炊飯ができません。

3 ▲ または ▼ で、炊き上げたい時刻に合わせる

▲キー：10分単位で進む
▼キー：10分単位で戻る

●押し続けると10分単位で早送りができます。

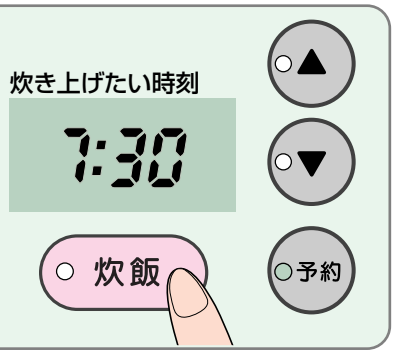


4 炊飯 を押す

炊き上げたい時刻「7:30」が表示され、時刻合わせランプ・炊飯ランプが消灯し、予約ランプが点灯

メロディー（ブザー）が鳴る

●「炊飯」キーを押さないと、タイマー予約は完了しません。



お知らせ

- タイマー予約炊飯を取り消すときは、「とりけし」キーを押してください。
- 予約中に現在時刻を知りたいときは、「時刻合わせ」の▲または▼キーを押してください。

記憶された時刻で炊く

予約1・2：予約した時刻は、予約1 と 予約2 に記憶されています。前回と同じ時刻で予約するときは、時刻合わせの必要はありません。

1 ○予約 で 予約1 または 予約2 を選ぶ

2 白米 もちもち度 選択 または メニュー でメニューを選ぶ

3 炊飯 を押す　●予約できました。

タイマー予約炊飯のおすすめ時間

メニュー		普通の米	無洗米
白米	しゃっきり	45分～13時間まで	45分～13時間まで
	ややしゃっきり	50分～13時間まで	55分～13時間まで
	ふつう	55分～13時間まで	1時間～13時間まで
	ややもちもち	1時間～13時間まで	1時間5分～13時間まで
	もちもち	1時間～13時間まで	1時間～13時間まで
すしめし		55分～13時間まで	1時間～13時間まで
おかゆ		1時間15分～13時間まで	1時間15分～13時間まで
分づき米		1時間5分～13時間まで	－
玄　米		1時間15分～13時間まで	－
玄米活性		3時間30分～13時間まで	－

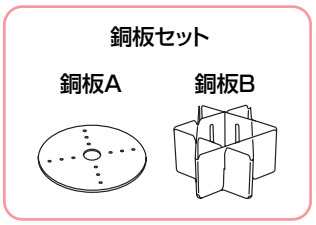
お知らせ

- タイマー予約炊飯のときは、少しやわらかめに炊き上がります。
- タイマー予約炊飯のときは、炊き上がりまでの残り時間を表示しません。
- おすすめ時間未満で設定すると、ブザーが4回鳴り、すぐに炊飯をはじめます。
- 夏場など室温が高いときは、米のひたしすぎによる腐敗を防ぐため、なるべく13時間以内（無洗米は8時間以内）で設定してください。

発芽コースについて

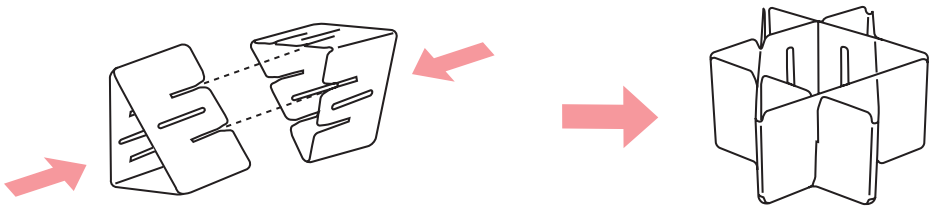
発芽コース

玄米を一定の温度の湯にひたすことで、発芽を促進させます。
そのまま自動的に炊飯するコースではありません。できあがった発芽玄米を炊飯する場合は20ページの「発芽玄米の炊き方」を見てください。



1 銅板Bを組み立てる

ふたつの銅板を向かい合わせに持ち、
切り欠き部を合わせて組み立てる



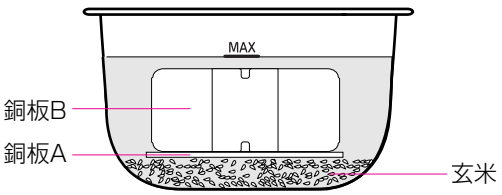
2 付属の白米用計量カップで玄米を計り、水洗いする

発芽玄米が作れる量は次の通りです。

1.0Lサイズ……1～3カップまで
1.8Lサイズ……1～5カップまで

3 なべに玄米を入れる

4 銅板セット（銅板A、銅板B）を入れる



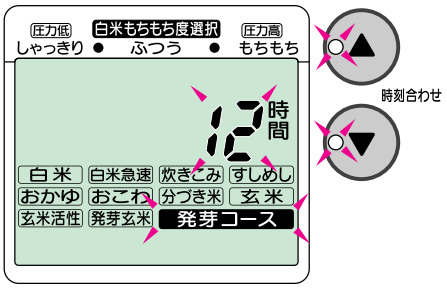
5 水を入れる

水は玄米の量に関係なくなべのMAXの
線まで入れる

6 なべを本体に入れて外ぶたを閉め、差込みプラグを差し込む

7 メニュー で「発芽コース」を選ぶ

発芽時間が表示されます（初期設定12時間）
▼▲ キーで設定時間を9～15時間の範囲で変更することができます。
※夏場など室温が高いときは、玄米の種類、水質などによっては、発芽玄米特有の強いにおいがする場合があります。その場合は発芽時間を短くするか、玄米の量を減らしてください。

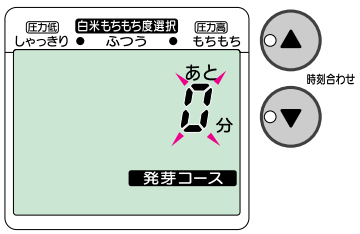


8 炊飯 を押す

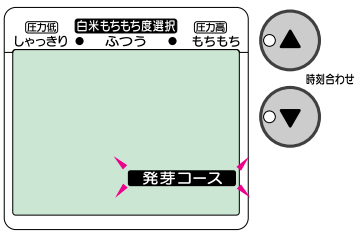
炊飯ランプが点灯し、発芽コースを開始する
液晶画面で発芽コースが終わるまでの残り時間を表示します。
発芽コースの途中でも「とりけし」キーを押し、終了させることができます。
発芽コースの途中で現在時刻を知りたいときは、「時刻合わせ」の ▲ または ▼ キーを押してください。

9 発芽コースが終わり、メロディー（ブザー）が鳴ったら とりけし を押し、なべを取り出す

発芽コースが終わった後も、なべを取り出さない場合、注意を促すため30分ごとにブザーでお知らせします。必ず、早めに「とりけし」キーを押し、なべを取り出してください。



発芽コース終了後30分間



発芽コース終了後30分以降

発芽コースが終わった後はできるだけ早くなべを取り出し、発芽玄米を水洗いしてください。
そのまま放置していると、強いにおいが発生したり、腐食したりする恐れがあります。

10 できあがった発芽玄米はよく水洗いする

なべから銅板セットを取り出し、中のぬるま湯を捨てる
発芽玄米はよく水洗いし、水を切る
※できあがった発芽玄米をよく水洗いせずに炊飯するとにおいが残りますので、必ず水洗いしてから、炊飯してください。

発芽コースについて

発芽玄米の炊き方

1 できあがった発芽玄米を水洗いし、なべに入れる

白米と混ぜて炊飯する場合は白米と発芽玄米を別々に洗ってください。

2 水加減をする

自分で作った発芽玄米を使う場合は元の玄米の量（カップ数）と同じ「白米」の目盛に合わせてください。
白米と混ぜ合わせる場合も白米のカップ数と発芽玄米の元の玄米のカップ数とを足したカップ数の「白米」の目盛に合わせてください。

できあがった発芽玄米を計量する場合

できあがった発芽玄米は水分を含み体積が増えています。
そのため、できあがった発芽玄米を計量カップで計ると元の玄米より米の量が少なくなります。
下記の表を参考として、炊きたいカップ数に発芽玄米を加えてください。

発芽玄米1合（カップ）炊きたい場合	1カップに1/2カップ（90mL）加える
発芽玄米2合（カップ）炊きたい場合	2カップに1カップ（180mL）加える
発芽玄米3合（カップ）炊きたい場合	3カップに1½カップ（270mL）加える

※お好みにより水加減をかえてください。

3 なべを本体に入れ外ぶたを閉める

発芽コース用の銅板セットは入れないでください。

4 メニューで「発芽玄米」メニューを選び、○ 炊飯を押す

※発芽玄米の予約炊飯はできません。

お知らせとお願い

発芽玄米は水分を大量に含んでおり、いたみやすい米です。
そのため、できあがった発芽玄米はできるだけその日のうちに炊飯してください。
その日のうちに炊飯せずに残った発芽玄米は冷凍保存してください。
発芽コースが終わった後のぬるま湯は、雑菌が繁殖しやすく、腐敗する原因になりますので、なべに残したままにせず、すぐに捨ててください。
発芽コースが終われば、銅板、なべ、内ぶたを早めに洗ってください。お手入れを怠ると、腐食やいやなにおいの発生の原因になります。

銅板のお手入れ

ご使用後は、早めにお手入れしてください。汚れたまま放置すると、錆び、においの原因となります。
銅板は食器用洗剤を使って、柔らかいスポンジなどでよく洗ってください。なお、変色の原因となりますので漂白剤は使用しないでください。
洗い終わったら、水気をよくふき取り、乾燥させてください。湿度の低いところに保管してください。
このようにお手入れをしていても、完全に変色を避けることはできません。

●変色した場合

柔らかい布に市販の銅磨剤を少量つけ、こすり落としてください。
変色部分がきれいになれば、必ず洗い流してください。

●緑青が発生した場合

酢に少し塩をまぜた溶液を布につけて、こすり落としてください。
あとは、食器用洗剤で洗ってすすいでください。

使い方

おやすみ保温

おやすみ保温

少し低めの温度で保温して、ご飯の乾燥・におい・変色をおさえます。12～24時間保温するときに使います。

1 保温ランプ（おやすみ保温／保温）の点灯を確認する

2 （おやすみ保温）を押すと（おやすみ保温）ランプが点灯

3 （保温）を押すと通常の保温に戻る

- 通常の保温で12時間経過した後、なべの温度が低いとき、白米以外のメニューでは、キーを押しても受けつけません。炊き上がりから約24時間経過すると通常の保温に戻ります。
- 通常の保温に戻すと、温度調整のためファンが回転します。

使い方

音の切りかえ方

音の切りかえ方

お知らせメロディー：炊飯開始、予約完了、炊飯終了をメロディー音で、お知らせする機能です。

●炊飯を開始するとき ●予約を完了したとき	きらきら星	●炊飯を終了したとき	アマリリス

1 なべを入れ、差込みプラグを差し込む

2 （予約）を3秒以上押す

3 切りかえたい音が鳴るとセット完了

- うまく切りかえられないときは再度 *1* からやり直してください。

メロディー（高音・低音）とブザー音の切りかわり方：「予約」キーを押すごとに音が切りかわる

高メロディー音 → 低メロディー音 → ブザー音 →（高メロディー音へ戻る）

時刻の合わせ方

時刻の合わせ方

時計は24時間表示です。室温などにより多少誤差を生じることがあります。時刻がずれている場合は、次の手順で合わせてください。

●時刻がずれていると、予約した時刻に炊き上がりません。

例：現在時刻が15:01で、表示が14:58のとき

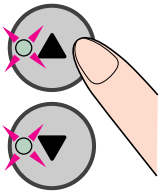
1 なべを入れ、差込みプラグを差し込む

2 「時刻合わせ」の▲キーを押す

時刻表示と時刻合わせランプが点滅する

●5秒間放置すると、もとの状態に戻ります。

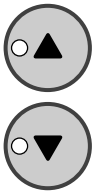
ずれている時刻



3 点滅が点灯にかわると時刻合わせ完了

現在時刻に合わせた後、3秒放置すると
点滅が点灯にかわる

正確な現在時刻



保温経過時間を現在時刻に切りかえたいとき

「時刻合わせ」キーを押す

●もう一度「時刻合わせ」キーを押すと、保温経過時間に戻ります。戻さない場合は、次に炊飯しても保温経過時間を表示しません。切りかえは、保温中しかできません。

お料理ノート

お料理メモ

お料理ノートに記載している計量単位

1カップ＝180mL（付属の白米用計量カップ）
大さじ1＝ 15mL
小さじ1＝ 5mL

具や調味料を加えて炊くとき

具……・小さめに切り、米の上に平らにのせて、混ぜないで炊いてください。
・量は、米の質量の30～50%にします。多すぎると、うまく炊けません。
・煮えにくい具は、下ごしらえをします。

調味料…・調味料を加えたあとは、なべの底からよくかき混ぜます。

圧力がかかるメニュー

メニュー		圧力がかかるメニューには●印をつけています。
白米	しゃっきり	●
	ややしゃっきり	●
	ふつう	●
	ややもちもち	●
	もちもち	●
白米急速		●
炊きこみ		●
すしめし		
おかゆ		
おこわ		
分づき米		●
玄米		●
玄米活性		●
発芽玄米		●

白米・もちもち度選択：ふつう 胚芽精米

ふつうはこの製品の標準のもちもち度です。これで一度お試しください。

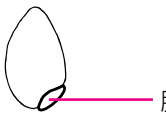
材料(4～5人分)
胚芽精米※ ……3カップ

つくり方

1 米を洗い、白米の水位目盛3まで水を入れます。（胚芽精米は、胚芽がとれないように優しく手早く洗います。）

2 メニュー キーを押して 白米 を選び、続いて 白米もちもち度選択 キーを押して ふつう を選びます。最後に 炊飯 キーを押します。

3 保温になれば、混ぜてほぐします。



※胚芽精米：胚芽を残してぬか層を取り除いている米。特殊な精米技術で精米したもので、家庭用精米機では精米できません。米屋さんで購入してください。

白米・もちもち度選択：ややもちもち　麦まぜご飯

ふつうよりやや長めの時間をかけて、麦まぜご飯をじっくり炊き上げます。

材料(4〜5人分)
米……2 2/5カップ
押し麦……3/5カップ

つくり方

1 米と押し麦を合わせて洗い、白米の水位目盛3まで水を入れます。
（押し麦は、軽くて流れやすいため、ざるを用意して、そこへ水を流すようにすると押し麦が流れなくて良い）

2 メニュー キーを押して 白米 を選び、続いて 白米もちもち度選択 キーを押して「ややもちもち」を選びます。最後に 炊飯 キーを押します。

3 保温になれば、混ぜてほぐします。

・押し麦を混ぜる量は、炊飯量の20%までにしてください。押し麦の量が多いと炊けないときがあります。
例：1カップ炊飯のとき
・米　0.8カップ（4/5カップ）
・押し麦　0.2カップ（1/5カップ）

白米・もちもち度選択：ややしゃっきり　みそかつ丼

みそだれがからみやすいご飯に炊き上げます。

材料(4〜5人分)
米……3カップ
豚ヒレ肉……280g
衣
- 小麦粉……適宜
- とき卵
  - 卵……1個
  - 水…1/4カップ
- パン粉……適宜

揚げ油……適宜

A
- みそ(八丁みそ、信州みそ、仙台みそなど)……80g
- 酒……大さじ3
- 砂糖……大さじ3
- 水(またはだし汁)……大さじ4〜5
- 土しょうがのしぼり汁……小さじ1
- ねぎ(みじん切り)……大さじ1

山椒……適宜

つくり方

1 米を洗い、白米 の水位目盛3まで水を入れます。

2 メニュー キーを押して 白米 を選び、続いて 白米もちもち度選択 キーを押して「ややしゃっきり」を選びます。最後に 炊飯 キーを押します。

3 保温になれば、混ぜてほぐします。

4 豚ヒレ肉は1人分が5切れになるように切り、小麦粉、とき卵、パン粉の順に衣をつけて180℃の揚げ油で揚げます。

5 Aの材料を別のなべに入れて混ぜ合わせ、火にかけてあたためます。

6 丼にご飯を入れ、4のカツを5切れずつ並べて5のみそだれを上からかけ、お好みで山椒をふりかけます。

すしめし

ちらしずし

材料(4〜5人分)

米 ····· 3カップ

合わせ酢
- 酢 ···· 大さじ4
- 砂糖··· 大さじ3
- 塩····· 小さじ1

具
- にんじん·· 20g
- ごぼう····· 35g
- たけのこ· 30g
- 生しいたけ 2枚
- ちくわ ···· 1本

A
- だし汁·2/3カップ
- 砂糖 ····大さじ2
- しょうゆ··大さじ1
- みりん(または酒) ·····大さじ1

B
- 卵 ·····2個
- みりん ···小さじ1
- 塩 ·····少々

みつば(ゆでる)
または木の芽·····適宜
酢レンコン·のり·
うす紅しょうが·· 適宜
えび·いか·さやえんどう(ゆでる) ····· 適宜

つくり方

1 米を洗い、すしめし の水位目盛3まで水を入れます。

2 メニュー キーを押して すしめし を選び、続いて 炊飯 キーを押します。

3 保温になれば、ぬれぶきんでふいたすし桶にご飯を移し、すぐに**合わせ酢**をふりこみ、時々大きく混ぜて、あおぐなどして冷まします。

4 にんじんはみじん切り、ごぼうはささがき、たけのこは小さなたんざく切り、生しいたけはせん切りにし、ちくわはたて2つに割り、小口切りにします。Aで汁けがなくなるまで煮ます。

5 Bを混ぜ合わせ、薄焼きにして細く切り、錦糸卵を作ります。

6 3のすしめしに4の具を混ぜこみ、最後にみつば、錦糸卵、酢レンコン、のりを散らして、えび、いか、さやえんどうをかざり、うす紅しょうがを添えます。

炊きこみ

五目ご飯

材料(4〜5人分)

米 ····· 3カップ
鶏肉(またはしらす干し) ····· 50g
油あげ····· 1/2枚
にんじん ····· 35g
こんにゃく····· 35g
ごぼう····· 35g
干ししいたけ ····· 2〜3枚

A
- 薄口しょうゆ、みりん ····· ····· 大さじ1 1/2
- 塩··· 小さじ1/2
- だしの素 ···· ····· 小さじ1/2

干ししいたけのもどし汁、絹さやまたはみつば(ゆでる) ····· 適宜

つくり方

1 1cm角に切った鶏肉と、一度熱湯に通し(油抜き)小さめのたんざくに切った油あげをAに5分間つけておきます。

2 にんじんは小さめのたんざくに切ります。こんにゃくはたんざくに切り、熱湯に通してざるにあげておきます。ごぼうはささがきにし、水にさらしてアクを抜き、ざるにあげておきます。干ししいたけは水でもどして石づきを取り、細切りにします。

3 干ししいたけのもどし汁に1のつけ汁を加え、全体をよく混ぜておきます。

4 米を洗って3を加え、白米 の水位目盛3まで水をたして、なべの底からよく混ぜます。

5 1と2の具を4の米の上に平らにのせます。
のせた具は米と混ぜないでください。米や具の量が多いとうまくできません。

6 メニュー キーを押して 炊きこみ を選び、続いて 炊飯 キーを押します。

7 保温になれば、混ぜてほぐします。

8 器に盛り、絹さややみつばをかざります。

おかゆ

七草がゆ

材料(4〜5人分)

米 …… 1カップ
青菜類(あれば春の七草、なければ他の野菜類)
…… 75g
塩 …… 少々

つくり方

1 青菜類を洗って熱湯でゆで、水にとって冷まし、水けを絞って小口切りにしておきます。

2 米を洗い、おかゆ の水位目盛1まで水を入れます。

3 メニュー キーを押して おかゆ を選び、続いて 炊飯 キーを押します。

4 保温になればふたを開け、1と塩を加えて軽く混ぜます。または、器に盛り、1を上にのせます。

●「七草がゆ」など青菜を入れるおかゆをつくるときは、おかゆが炊き上がったあとに、ゆで青菜を入れてください。最初から加えると、青菜が変色したり、また圧力調整装置や安全弁が詰まる恐れがあります。

春の七草:セリ、ナズナ、ゴギョウ、ハコベラ、ホトケノザ、スズナ(カブ)、スズシロ(ダイコン)

おこわ

山菜おこわ

材料(4〜5人分)

もち米 …… 3カップ
山菜水煮(パック入り) …… 3/4カップ(約75g)
A みりん …… 大さじ1
A 塩 …… 小さじ1

つくり方

1 米を洗い、ざるにあげて30分以上水切りします。

2 1をなべに入れてAを加え、おこわ の水位目盛3まで水をたし、なべの底からよく混ぜます。その上に水切りした山菜水煮を平らにのせます。のせた具を米と混ぜないでください。米や具の量が多すぎるとうまくできません。

3 メニュー キーを押して おこわ を選び、続いて 炊飯 キーを押します。

4 保温になれば、混ぜてほぐします。

●もち米と米(うるち米)を1/2カップずつ混ぜて炊く場合、水を おこわ の水位目盛3より少し多めに増やしてください。

ご注意

炊きこみご飯やおこわなどで具を炊きこむ場合、米の上に具をのせた後は混ぜないで炊いてください。
混ぜるとうまくできない場合があります。
米や具の量が多すぎるとうまくできない場合がありますのでご注意ください。

分づき米　分づき米ご飯

材料(4〜5人分)
分づき米（3分づき、5分づき、7分づき)･･･3カップ

つくり方

1 米を洗い、分づき米 の水位目盛3まで水を入れます。

2 メニュー キーを押して 分づき米 を選び、続いて 炊飯 キーを押します。

3 保温になれば、混ぜてほぐします。

玄米　玄米の炊きこみご飯

材料(4〜5人分)
玄米 ･･･････････････････････ 3カップ
鶏肉 ･･･････････････････････ 80g
油あげ ･･･････････････････････ 1枚
にんじん、こんにゃく、ごぼう ･････ 各35g
A｛薄口しょうゆ ･･･････････ 大さじ3
　｛みりん ･･･････････････ 大さじ 1/2

つくり方

1 鶏肉を1cm角に切り、油あげは一度熱湯に通し(油抜き)小さめのたんざくに切ります。

2 にんじん、こんにゃくはたんざくに切り、こんにゃくは熱湯に通してざるにあげておきます。
ごぼうは、ささがきにして水にさらしてアクを抜き、ざるにあげておきます。

3 米は洗ってAを加え、玄米 の水位目盛3まで水をたして、なべの底からよく混ぜます。

4 1と2の具を3の米の上に平らにのせます。

5 メニュー キーを押して 玄米 を選び、続いて 炊飯 キーを押します。

6 保温になれば、混ぜてほぐします。

●玄米は、もみ殻などを取り除く程度に洗ってください。

●炊きこみメニューのため、1.0L:1〜4カップ、1.8L:2〜6カップで炊いてください。

●調味料を加えて炊き上げますので、焦げめがつきます。

玄米活性　玄米活性トッピングアラカルト

材料(4〜5人分)

玄米 …… 3カップ
トッピングアラカルト
　ア. ジャコごま
　イ. いりこ菜っ葉
　ウ. 小魚の揚げ煮
　エ. 小えびの天ぷら
　オ. 春菊のごまあえ
　カ. とりレバーのしょうゆ漬け
　} 適宜

つくり方

1 米を洗い、玄米の水位目盛3まで水を入れます。
2 メニュー キーで 玄米活性 を選び、続いて 炊飯 キーを押します。
3 保温になれば混ぜてほぐし、お好みの具をトッピングしていただきます。

トッピングする具のつくり方

ア. ジャコごま
　ちりめんじゃこといりゴマをフライパンでから炒りし、最後にあおのりを加えます。

イ. いりこ菜っ葉
　フライパンにサラダ油を熱し、いりこと小さく刻んだ菜っ葉（大根の葉など）を炒め、しょうゆ、砂糖、七味唐辛子で味つけします。

ウ. 小魚の揚げ煮
　小魚に片栗粉をまぶして揚げ、砂糖、しょうゆ、酢に一味唐辛子少々を加えた中で煮からめます。

エ. 小えびの天ぷら
　えびの殻をむき、一尾ずつ天ぷらにします。

オ. 春菊のごまあえ
　春菊をゆでて切り、しょうゆ、みりん、すりごまであえます。

カ. とりレバーのしょうゆ漬け
　しょうゆ、みりん、酒、ねぎ、しょうが、一味唐辛子少々を混ぜ合わせた中に、しっかりめにゆでた熱いレバーを入れて1時間つけておきます。

発芽玄米　スタミナキムチまぜご飯

材料(4〜5人分)

発芽玄米 …… 1カップ
米 …… 2カップ
牛肉（赤身うす切り）……90g
A
　しょうゆ …… 大さじ2
　にんにく（みじん切り）…… 1片
　すりごま、ごま油 …… 各大さじ1
　こしょう …… 少々
キムチ（白菜）……150g
サラダ油 ……大さじ2
卵（錦糸卵用）…… 2〜3個

つくり方

1 発芽玄米と米を合わせて洗い、白米 の水位目盛3まで水を入れます。メニュー キーを押して 発芽玄米 を選び、炊飯 キーを押します。
2 卵は錦糸卵（うす焼きにしてせん切り）にします。
3 牛肉はせん切りにし、Aと混ぜ合わせ5分間つけます。
4 キムチは洗わずにせん切りにします。
5 フライパンにサラダ油を熱して3を炒め、次に4を加えてさらに炒めます。
6 1が保温になれば、5を加え、混ぜてほぐします。
7 器に盛り、2を散らします。

お手入れ

- 必ず差込みプラグを抜き、本体・なべが冷えてから行ってください。
- シンナー・ベンジン・みがき粉・たわし類（ナイロン・金属製など）・漂白剤などを使わないでください。
- 発芽コースの使用後のお手入れ → P21参照

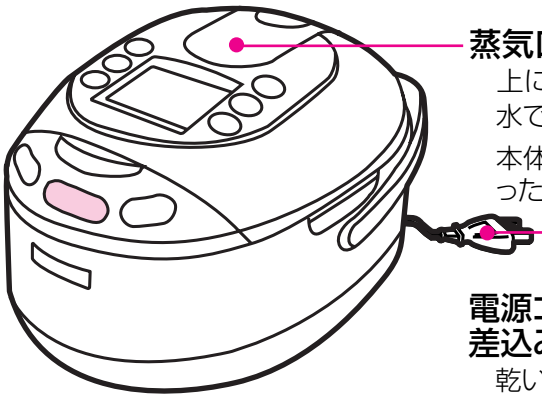
外側のお手入れ

外　側

せっけん液を含ませた後、固くしぼったふきんでふく

操作部は乾いたふきんでふく

プッシュボタンの周囲に生米などが入ったときは必ず取り除く



蒸気口セット

上に引いてはずし、水で流し洗いする

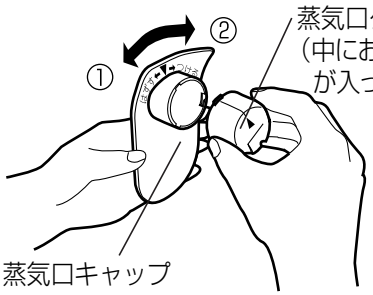
本体部分は固くしぼったふきんでふく

電源コード
差込みプラグ

乾いたふきんでふく

- 化学ぞうきんを使うときは、強くふいたり長い時間ふれさせないでください。

蒸気口セットのはずし方・つけ方



はずし方

①蒸気口キャップの「はずす」表示方向に回す

- おひつボールは取らないでください。

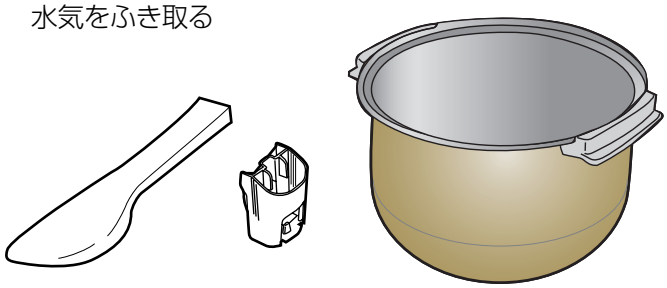
つけ方

②蒸気口キャップの▽マークと蒸気口ケースの△マークを合わせ、「つける」表示方向に回す

お手入れ後、蒸気口セットは必ずふたに差し込む

しゃもじ・しゃもじ受け・なべのお手入れ

湯または水にひたし、スポンジで洗い水気をふき取る

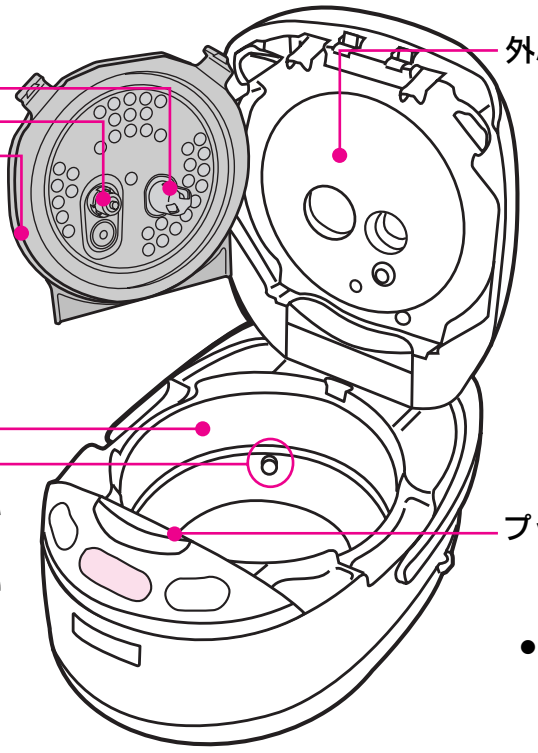


フッ素加工なべを長持ちさせるために

- ■食器洗いとして使わない
- ■酢を使わない
- ■調味料を使ったときは、早めにお手入れする
- ■なべを水につけたままにしない
- 色むらができることがありますが、性能や衛生上の支障はありません。

交換部品

内側のお手入れ



内ぶた

安全弁（ボール入り）

圧力調整装置

内ぶたパッキン

ご飯粒などの異物がつまっているときは、竹ぐしやつまようじで取り除く

内ぶたごと、湯または水にひたしスポンジで洗う

本　体

サイドセンサー

固くしぼったふきんでふき取る

生米や異物がつまっているときは、竹ぐしやはしで取り除く

外ぶた

外ぶたをしっかり持ち、固くしぼったふきんでふく

外ぶたの内側についたおねばやご飯粒をきれいにふき取る

プッシュボタン

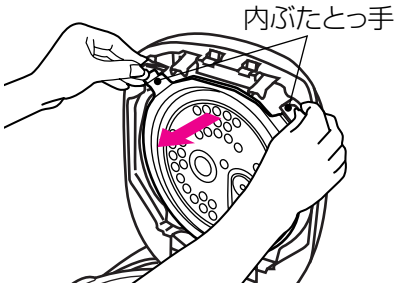
プッシュボタン付近に落ちたご飯を取り除く

●外ぶたが開かなくなることがあります。

内ぶたのはずし方・つけ方

はずし方

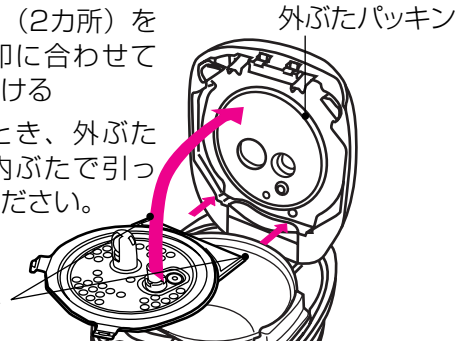
内ぶたとっ手を手前に引く



つけ方

内ぶたのツメ（2カ所）を外ぶたの矢印に合わせて確実に取りつける

●取りつけるとき、外ぶたパッキンを内ぶたで引っかけないでください。



交換部品

●損傷した場合は、新しい部品と交換（有償）してください。

●交換の際は、製品の型名をご確認のうえ、お買い上げの販売店でお求めください。

部品名	部品番号	希望小売価格
内ぶた（1.0Lサイズ）	C70	2,000円
内ぶた（1.8Lサイズ）	C71	2,100円
なべ（1.0Lサイズ）	B197	10,000円
なべ（1.8Lサイズ）	B198	11,500円
しゃもじ	SHAKN	250円
無洗米専用計量カップ	61-7824	200円

税別2003年9月現在

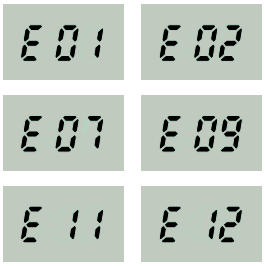
故障かなと思ったとき

● 修理のお問い合わせまえに、一度お調べください。

	症　状	● お調べいただくこと
炊飯	ご飯が、かたい やわらかい	●傾いた場所で水加減をすると、水量が多くなったり、少なくなったりして、ご飯のかたさがかわります。 ●銘柄、産地、保存期間（新米・古米）などにより、ご飯のかたさがかわります。 ●室温・水温などにより、ご飯のかたさがかわります。 ●予約炊飯をすると、ご飯がやわらかくなることがあります。 ●白米急速炊飯をすると、ご飯がかためになります。
	ご飯が、ひどく焦げる	●なべの底やサイドセンサーにご飯粒や米粒などの異物がついているためです。 ●洗米が不十分で、ぬかが残っているためです。
	炊飯中に ふきこぼれる	●おかゆを白米メニューで炊いていませんか? ●蒸気口セットをつけ忘れていませんか? ●洗米が不十分で、ぬかが残っていませんか?
	炊飯できない キー操作できない	●差込みプラグをコンセントに差し込みましたか? ●表示部に「E01」、「E02」など表示していませんか?　→ P34 ●ランプが点灯していませんか?　→　ランプ点灯中は、キー操作ができません。
	炊飯・保温中に「ジー」と音がする	●マイコンが火力調節をしている音です。
	炊飯・保温中に「ブー」と音がする	●内部の熱を外へ出すために、ファンが回っている音です。
	外ぶたと本体の間から蒸気がもれる	●圧力調整装置 穴が詰まっていないか、異物がかみこんでいないかを調べてください。 ●安全弁 中に入っているボールが動くかを調べてください。 ●内ぶた 落としたりして変形したり、内ぶたパッキンが切れていないかを調べてください。

	症　状	● お調べいただくこと
保温	保温中、ご飯がにおう 変色する 乾燥する ひどくつゆがつく	●12時間以上の通常の保温をしていませんか? ●少量のご飯を保温していませんか? ●しゃもじを入れたまま保温していませんか? ●冷めたご飯をあたため直していませんか? ●炊き上がったご飯をよくほぐしましたか?　→　炊き上がったご飯をよくほぐしてください。 ●洗米が不十分で、ぬかが残っているためです。 ●米や水の種類により、炊き上がり後のご飯が黄色くみえることがあります。 ●炊きこみご飯を炊いた後は、においが残ることがあります。 →　念入りになべを洗ってください。
予約	予約をすると すぐに炊飯がはじまる	●現在時刻は合っていますか?　→　時刻は24時間表示です。もう一度、調べ直してください。 ●予約炊飯のおすすめ時間未満に設定した場合は、すぐに炊飯がはじまります。
	予約時刻に炊けない	●現在時刻は合っていますか?　→　時刻は24時間表示です。もう一度、調べ直してください。
	予約できない	●「炊飯」キーを押しましたか?　→　「炊飯」キーを押さないと、予約は完了しません。
発芽コース	発芽コースが 選べない	●無洗米表示が表示されていませんか?　→　「無洗米選択」キーを押し無洗米選択を解除してください。
	発芽玄米がにおう	●夏場など室温が高くありませんか?　→　室温が高いと強くにおうことがあります。発芽時間を短くするか、玄米の量を減らしてください。 ●銅板A・Bをセットしましたか?　→　銅の抗菌効果により、においの発生を抑えています。必ずセットしてください。 ●すぐに水洗いしましたか?　→　発芽コースが終わった後は、そのまま放置せず、必ず水洗いしてください。
その他	停電が 起こったら	●ご飯を炊きながら、電気ポットで湯を沸かしたり、電子レンジをお使いになると定格を超えてブレーカーが下りることがあります。→　炊飯ジャーは単独のコンセントでお使いください。ブレーカーを復帰させたとき、停電時間が10分未満なら継続して炊きはじめます。

こんな表示をしたとき

	表　示	● お調べいただくこと
エラー表示		●故障です。→　お買い上げの販売店または弊社のお客様ご相談窓口までご連絡ください。
		●異常な電圧が入った場合、故障防止のために動作を停止します。 →　コンセントの定格電圧を確かめて、正しい電圧または別のコンセントをお使いください。
		●内ぶたのつけ忘れです。→　内ぶたを取りつけて、「とりけし」キーを押してください。
		●なべの入れ忘れです。→　なべを確実に入れてください。
		●ふたセンサーまたはサイドセンサーが高温になっています。 →　冷めるまで待ってください。
		●異常に圧力のかかった場合、故障防止のために動作を停止します。 →　外ぶたを閉めたままで差込みプラグを抜かずに、自然に圧力が下がるまで待ってください。「H09」表示が消えた後に、差込みプラグを抜いて、蒸気口・圧力調整装置・安全弁のお手入れをしてください。 ●お手入れ後も、「H09」表示が出る場合は故障です。→　お買い上げの販売店または弊社のお客様ご相談窓口までご連絡ください。
	を点滅する	●内蔵のリチウム電池が切れています。 ●差込みプラグを差し、時刻を合わせ直すと、通常どおり使えます。ただし、差込みプラグを抜くと表示部の表示が消えます。お買い上げの販売店または弊社のお客様ご相談窓口にお申しつけください。有償で電池をお取りかえいたします。
	表示がおかしくなる	●差込みプラグをいったん抜いて、もう一度差し込んでください。→　「7:00」が点滅しますので、時刻を合わせ直してください。

アフターサービス

1. 保証書の内容のご確認と保存のお願い

必ず「販売店印およびお買い上げ日」をご確認のうえ、お買い上げの販売店から受け取り、内容をよくお読みのうえ、大切に保存してください。

2. 保証期間は、お買い上げ日より1年間

3. 修理をお申しつけされるとき

≪保証期間中≫

製品に保証書を添えて、お買い上げの販売店にご持参ください。保証書の記載内容に基づき修理いたします。

≪保証期間を経過しているとき≫

修理すれば使用できる製品は、ご要望により有料修理いたします。

4. 補修用性能部品※の保有期間は、製造打ち切り後 6年間

※性能部品とは、その製品の機能を維持するために必要な部品です。

5. 修理料金の仕組み

修理料金は、技術料、部品代、出張料などで構成されています。

「技術料」は、診断・故障箇所の修理および部品交換・調整・修理完了時の点検などの作業にかかる費用です。

「部品代」は、修理に使用した部品および補助材料代です。

「出張料」は、製品のある場所へ技術者を派遣する場合の費用です。

■お客様ご自身での修理、分解や改造は絶対にしないでください。

お客様ご相談窓口

修理・お取り扱い・消耗品や部品ご購入などのご相談は、まずお買い上げの販売店にお問い合わせください。

ご転居やご贈答などでお困りの場合、弊社の窓口「お客様ご相談センター」にお問い合わせください。

所在地、電話番号などは変更になることがありますので、あらかじめご了承ください。

お客様ご相談センター **0570-011874**
ナビダイヤル 市内通話料金でご利用いただけます

受付時間 9:00～17:00 月曜日～金曜日（祝日、弊社休業日を除く）
●携帯電話・PHSでのお問い合わせ Tel (06)6356-2451
●ファクシミリでのお問い合わせ Fax (06)6356-6143
製品の「型名・お問い合わせ内容」と、お客様の「お名前・ご住所・電話番号・Fax番号」をご記入のうえ、お問い合わせください。

ホームページのご案内
消耗品・部品のご購入専用ページ http://www.zojirushi-fresco.com/

修理品送付先		
東日本 お客様センター	〒344－0048 埼玉県春日部市大字南中曽根852-1	Tel (048)761-7370
西日本 お客様センター	〒530－8511 大阪府大阪市北区天満1丁目18-12	Tel (06)6356-2618

仕 様

型名		NP-AT10	NP-AT18
炊飯容量（約L）【 】内はカップ数	白米・白米急速	0.18～1.0 [1～5.5]	0.18～1.8 [1～10]
	無洗米	0.17～0.94 [1～5.5]	0.17～1.71 [1～10]
	炊きこみ・おこわ	0.18～0.72 [1～4]	0.36～1.08 [2～6]
	無洗米	0.17～0.68 [1～4]	0.34～1.03 [2～6]
	すしめし	0.18～1.0 [1～5.5]	0.18～1.8 [1～10]
	無洗米	0.17～0.94 [1～5.5]	0.17～1.71 [1～10]
	おかゆ	0.09～0.27 [0.5～1.5]	0.86～0.45 [0.5～2.5]
	無洗米	0.09～0.26 [0.5～1.5]	0.09～0.43 [0.5～2.5]
	分づき米・玄米・発芽玄米	0.18～0.72 [1～4]	0.36～1.44 [2～8]
	発芽コース	0.18～0.54 [1～3]	0.18～0.9 [1～5]
定格		交流100V 1230W 50/60Hz	交流100V 1350W 50/60Hz
平均保温時消費電力		25W	35W
炊飯方式		圧力IH（誘導加熱）方式	
電源コードの長さ		1.0m	
外形寸法（約cm）		幅0.18～0.54	幅28.5×奥行38.5×高さ25
質量		約5.3kg	約6.4kg

●取り消し状態（炊飯・保温をしていないとき）の消費電力は、約0.9Wです。
●平均保温時消費電力は、室温20℃で最大炊飯容量の場合です。
●特定地域（高い山・厳寒地）においては、所定の性能が確保できないことがあります。
こうした場所での使用はなるべくおさけください。

圧力IH炊飯ジャー保証書

持込修理

取扱説明書、本体表示などの注意書きに従った使用状態で保証期間内に故障した場合には、無料修理いたします。製品と本書をご持参のうえ、お買い上げの販売店にお申しつけください。製品のある場所での出張修理や製品輸送の場合は、出張料や輸送料などの実費を申し受けます。

型　名	NP-AT10/AT18	修理メモ
●お客様 お名前	☎	
ご住所　〒		
●お買い上げ日 年　月　日	●販売店名・住所	
保証期間 お買い上げ日より **本体1年**	☎	

●印欄に記入のない場合は無効となりますから、必ずご確認ください。

1. ご転居、ご贈答などで、お買い上げ販売店にお申しつけできない場合は、弊社のお客様ご相談窓口にお申しつけください。
2. 保証期間内でも次の場合には有料修理になります。
   （イ）使用上の誤り、および改造や不当な修理による故障および損傷。
   （ロ）お買い上げ後の輸送・移動・落下などによる故障および損傷。
   （ハ）火災、地震、水害、落雷、その他の天災地変、および公害、塩害、ガス害（硫化ガスなど）、異常電圧、指定外の使用電源（電圧、周波数）などによる故障および損傷。
   （ニ）一般家庭用以外（たとえば業務用の長時間使用、車輌、船舶へのとう載）に使用された場合の故障および損傷。
   （ホ）本書のご提示がない場合。
   （ヘ）本書にお買い上げ年月日、お客様名、販売店名の記入のない場合あるいは字句を書きかえられた場合。
   （ト）消耗部品の交換。
3. 本書は日本国内においてのみ有効です。
   This warranty is valid only in Japan.
4. 本書は盗難・火災などの不可抗力以外で紛失された場合は、再発行いたしませんので大切に保存してください。

この保証書は、本書に明示した期間・条件のもとにおいて無料修理をお約束するものです。従ってこの保証書によって、お客様の法律上の権利を制限するものではありませんので、保証期間経過後の修理などについてご不明の場合は、お買い上げの販売店または弊社のお客様ご相談窓口にお問い合わせください。

象印マホービン株式会社
〒530-8511　大阪市北区天満1丁目20番5号 ☎(06)6356-2391

愛情点検　長年ご使用の圧力IH炊飯ジャーの点検を！

こんな症状はありませんか
- ご使用中、電源コード・差込みプラグが異常に熱くなる
- 焦げくさいにおいがする
- 製品の一部に割れ、がたつき、ゆるみがある
- 炊飯中、底部のファンがまわっていない
- その他の異常や故障がある

▶ **ご使用中止**

こんな症状のときは、故障や事故の防止のため、必ず販売店に点検（有料）をご相談ください。